Electric Built-In Cooktop

GE Quality Product

Owner's Manual & Installation Instructions

JP200
JP201
JP202

Write the model and serial numbers here:

Model # ___________________

Serial # ___________________

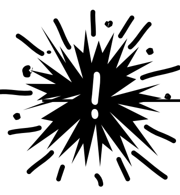
You can find them on a label on the bottom of the cooktop.

49-80511 10-07 JR

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



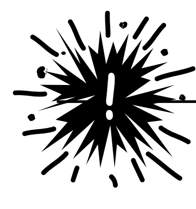
SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided Installation Instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, DISCONNECT THE COOKTOP POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.
- ***CAUTION:*** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units and may cause severe burns.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your cooktop.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot surface unit.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn off the surface unit, then smother flaming pan by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.

  Flaming grease inside or outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

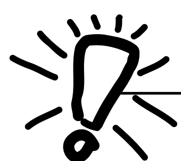


⚠ *WARNING!*

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not store flammable materials near the cooktop.
- Keep hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.
- Do not touch surface units. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas nearby surface units; allow sufficient time for cooling first.

  Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Always turn the surface units to ***OFF*** before removing cookware.
- To avoid the possibility of a burn or electric shock, always be certain that the controls for all surface units are at the ***OFF*** position and all surface units are cool before attempting to lift or remove the unit.
- Do not immerse or soak the removable surface units. Do not put them in a dishwasher.
- Never clean the cooktop surface when it is hot. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.
- Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.
- Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.
- Never use your appliance for warming or heating the room.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

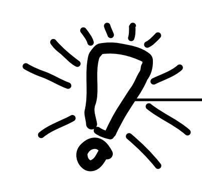
Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



SURFACE COOKING UNITS

Use proper pan size—This appliance is equipped with different size surface units. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of the cookware to the surface unit will also improve efficiency.

- Never leave the surface units unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Be sure the drip pans and the duct are not covered and are in place. Their absence during cooking could damage cooktop parts and wiring.
- Do not use aluminum foil to line the drip pans. Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the cooktop.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the sudden change in temperature.
- Never clean the cooktop surface when it is hot. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- Keep an eye on foods being fried at ***HI*** or ***Medium High*** heat settings.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

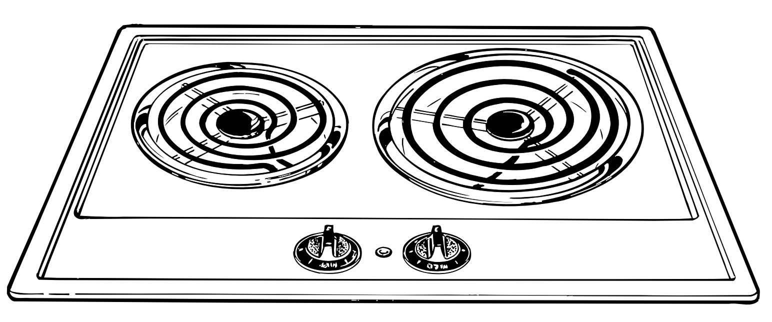


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the cooktop.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



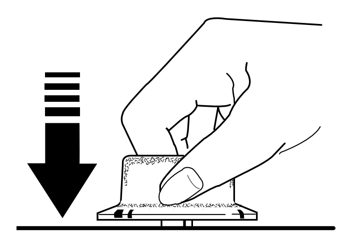
Cooktop Controls

Your surface units and controls are designed to give you an infinite choice of heat settings for surface unit cooking.

At both ***OFF*** and ***HI*** the control ***clicks*** into position.

When cooking in a quiet kitchen, you may hear slight ***clicking*** sounds—an indication that the heat settings you selected are being maintained.

Switching heats to higher settings always results in a quicker change than switching to lower settings.



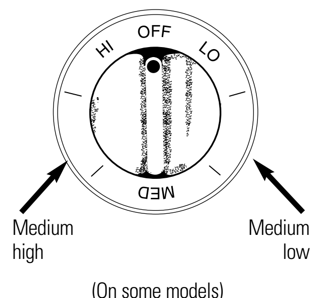
How to Set the Controls

1. Grasp the control knob and push down.
2. Turn the knob to the desired heat setting.

The control must be pushed in to set only from the ***OFF*** position. When the control is in any position other than ***OFF,*** it may be rotated without pushing in.

Be sure you turn the control knob to ***OFF*** when you finish cooking.

An indicator light will glow when a surface unit is on.



(On some models)

(On some models)

Heat Setting Guide

HI	Quick start for cooking; bring water to boil.
Medium High, 7–9	*(Setting halfway between HI and MED)* Maintains a fast boil on large amounts of food.
MED, 4–6	Sauté and brown; keeps food at medium boil or simmer.
Medium Low, 1–3	*(Setting halfway between MED and LO)* Cook after starting at ***HI;*** cooks with little water in a covered pan.
LO	Steam rice, cereal; maintains serving temperature of foods. Slow cooking and simmering. At ***LO*** settings, melt chocolate and butter on a small surface unit.

NOTE: *At HI or Medium High (7–9) never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch fire.*

Right **Wrong**

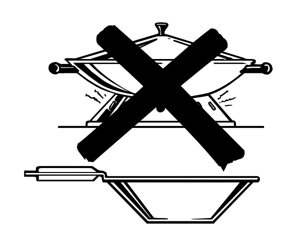
Not over 1 inch (2.5 cm) *Over 1 inch (2.5 cm)*

Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

For best cooking results, pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the trim ring more than 1 inch.

Deep Fat Frying

Do not overfill cookware with fat that may spill over when adding food. Frosty foods bubble vigorously. Watch food frying at high temperatures. Keep range and hood clean from grease.



Use only flat-bottomed woks.

Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the cooktop.

Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.

Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Care and cleaning of the cooktop.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Proper care and cleaning are important so your cooktop will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for your cooktop to assure safe and proper maintenance.

Control Knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the inside of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.

Porcelain Enamel Cooktop *(on some models)*

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused.

This finish is acid-resistant. However, any acid foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Stainless Steel Cooktop *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

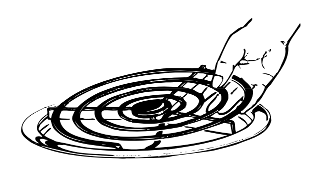
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center ***1.800.626.2002***

ge.com

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.



Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Surface Units and Drip Pans

CAUTION

- Be sure all the controls are turned to ***OFF*** and the surface units are cool before attempting to remove them.
- Do not immerse the surface units in liquids of any kind.
- Do not clean the surface units in a dishwasher.
- Do not bend the surface unit plug terminals.
- Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

To remove a surface unit:

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch above the drip pan and pull it out.

Do not lift the surface unit more than 1 inch. If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch above the drip pan can permanently damage the receptacle.

To replace a surface unit:

- Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure opening in the pan lines up with the receptacle.
- Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.
- Guide the surface unit into place so it rests evenly.

Drip Pans

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

For best results, clean the drip pans by hand. Place them in a covered container (or a plastic bag) with 1/4 cup (60 ml) ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap filled scouring pad if necessary. Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

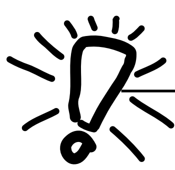
The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

Do not cover drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the cooktop.

Installation of the cooktop.

Read these instructions completely and carefully.



Before You Begin

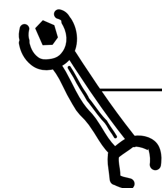
Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT*—Save these instructions for local inspector's use.*

IMPORTANT*—Observe all governing codes and ordinances.*

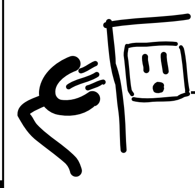
NOTE TO INSTALLER*—Be sure to leave these instructions with the Consumer.*

NOTE: This appliance must be properly grounded.



Tools You Will Need

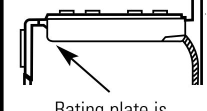
- 1/8″ Drill bit
- Electric or hand drill
- Flat blade screwdriver
- Pencil
- Ruler or tape measure and straightedge
- Hand saw or saber saw



Electrical Requirements

CAUTION: *for personal safety, remove house fuse or circuit breaker before beginning installation.*

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or time delay fuse, as noted on the rating plate.



Rating plate is located on the bottom center front of the cooktop

All wire connections must be made in accordance with local codes and properly insulated. Check with your local utility for governing electrical codes and ordinances.

In the absence of local electrical codes, the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70–Latest Edition, governing electric range installations, must be followed.

A copy of the National Electrical Code can be obtained by writing to:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02260

If you fail to wire your counter unit in accordance with governing codes, you may create a hazardous condition.

Electrical Connections

⚠ DANGER: *The electrical power to the counter unit supply line must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.*

You must use a two-wire A.C. 208/240 Volt, 60 Hertz electrical system. A white (neutral) wire is not needed for this unit. The white lead from the household electrical supply can be isolated and secured in the junction box. ***If you connect to aluminum wiring, properly installed connections listed for use with aluminum and copper wiring must be used.***

Use a minimum wire size of No. 12 copper wire with a 20 Amp fuse or circuit breaker for both 208/240 Volt electrical systems.

When making the wire connections, use the entire length of conduit provided. The conduit must not be cut.

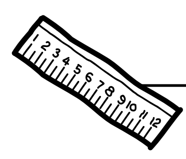
Connect the red and black leads from the counter unit conduit to the corresponding leads in the junction box.

The bare ground wire in the conduit is connected to the counter unit frame. It must be connected to the household electrical supply ground.

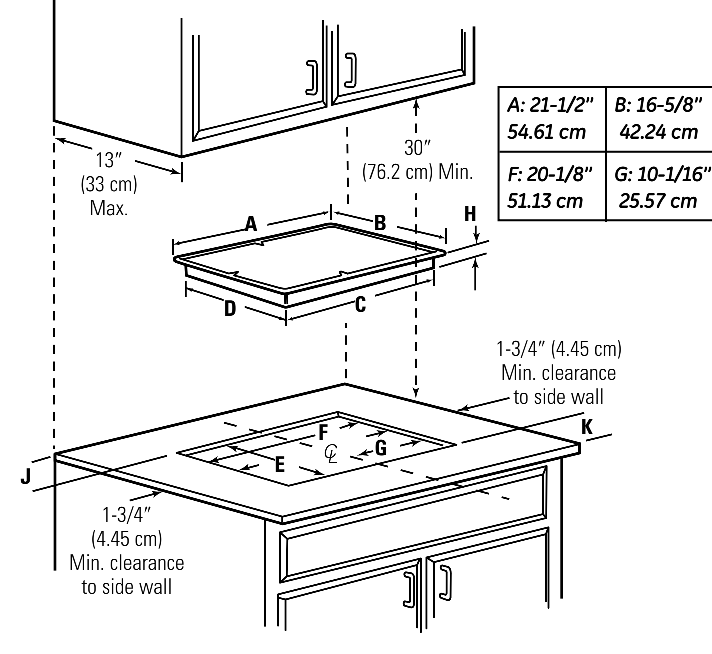
Typical installation location.

(if installing the cooktop over a GSM2100 dishwasher, go to the next page)

Read these instructions completely and carefully.



Dimensions and Clearances



A: 21-1/2" 54.61 cm	B: 16-5/8" 42.24 cm	C: 19-15/16" 50.64 cm	D: 15-15/16" 40.48 cm	E: 16-1/8" 40.92 cm
F: 20-1/8" 51.13 cm	G: 10-1/16" 25.57 cm	H: 3" 7.62 cm	J: 2" Min. 5.08 cm	K: 2-3/4" Min. 6.98 cm

Unit and cutout dimensions

This counter unit must be installed with the control knobs toward the front edge or the side.

Counter space must be provided for installation of the counter unit. When choosing a location, consider the following:

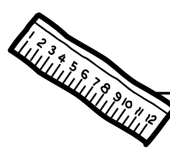
- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5″ beyond the bottom of the cabinets. Cabinets installed above the counter unit may be no deeper than 13″ and must be at least 30″ above the cooktop.
- To insure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter. See the illustration and chart above for all necessary dimensions.

The following minimum clearances must be maintained:

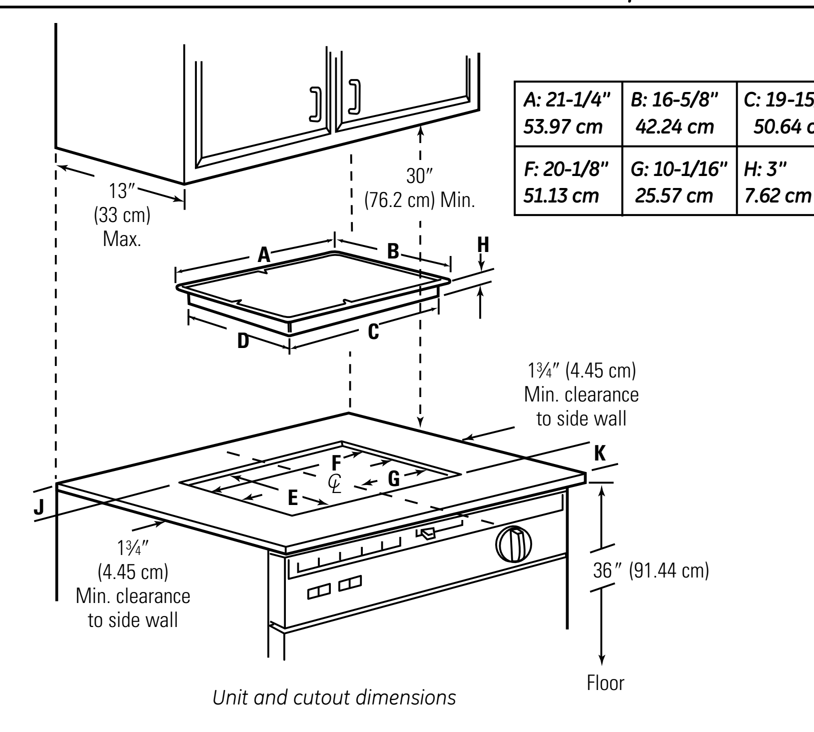
- ***2-3/4" (6.98 cm)*** minimum clearance between the front edge of the counter unit and the front edge of the counter.
- ***30" (76.2 cm)*** minimum vertical clearance from the cooktop to the nearest overhead surface.
- ***15" (38.1 cm)*** minimum vertical clearance to adjacent cabinets.
- ***1-1/2" (3.81 cm)*** minimum vertical clearance between the bottom of the cooktop and any combustible material, i.e. shelving.

Optional installation over GE undersink dishwasher model GSM 2100. *(if not installing the cooktop over a dishwasher, go to the next page)*

Read these instructions completely and carefully.



Dimensions and Clearances for Optional Installation



Unit and cutout dimensions

A: 21-1/4″ 53.97 cm	B: 16-5/8″ 42.24 cm	C: 19-15/16″ 50.64 cm	D: 15-15/16″ 40.48 cm	E: 16-1/8″ 40.92 cm
F: 20-1/8″ 51.13 cm	G: 10-1/16″ 25.57 cm	H: 3″ 7.62 cm	J: 2″ Min. 5.08 cm	K: 3-3/4″ Min. 9.52 cm

This counter unit must be installed with the control knobs toward the front edge of the countertop.

Counter space must be provided for installation of the counter unit. When choosing the location of the cooktop and dishwasher, consider the following:

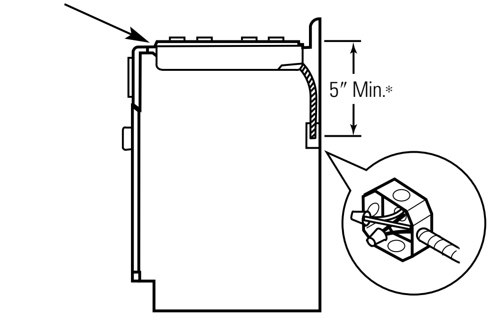
- When installing over a dishwasher, cooktop models JP200, JP201 and JP202 are only approved for installation over GE Undersink Dishwasher model GSM2100. Install the dishwasher using the separate installation instructions packed with the dishwasher.
- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5″ beyond the bottom of the cabinets. Cabinets installed above the counter unit may be no deeper than 13″ and must be at least 30″ above the cooktop.
- The cooktop must be centered left to right over the dishwasher unit.
- To insure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter. See the illustration and chart above for all necessary dimensions.

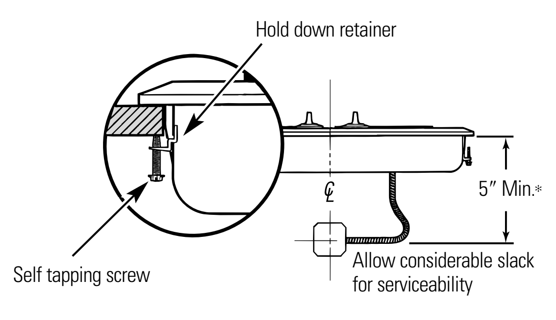
The following minimum clearances must be maintained:

- ***3-3/4″ (9.52 cm)*** minimum clearance between the front edge of the counter unit and the front edge of the counter.
- ***30″ (76.2 cm)*** minimum vertical clearance from the cooktop to the nearest overhead surface.
- ***15″ (38.1 cm)*** minimum vertical clearance to adjacent cabinets.

Read these instructions completely and carefully.

Installation Instruction





* Max. distance of 7″ when installing over GSM2100 dishwasher

Suggested mounting of an approved junction box.

Before installing the counter unit or moving it to another location have the electrician verify:

- That your home is provided with adequate electrical service.
- That the addition of the counter unit will not overload the household circuit on which it is used.

⚠DANGER: *Always disconnect the electrical service to the unit before repairing or servicing the counter unit. This can be done by disconnecting the fuse or circuit breaker. Failure to do this could result in a dangerous or even fatal shock. Know where your main disconnect switch is located. If you don't know, have your electrician show you.*

Install an approved junction box where it will be easily accessible through the front of the cabinet where the counter unit will be located.

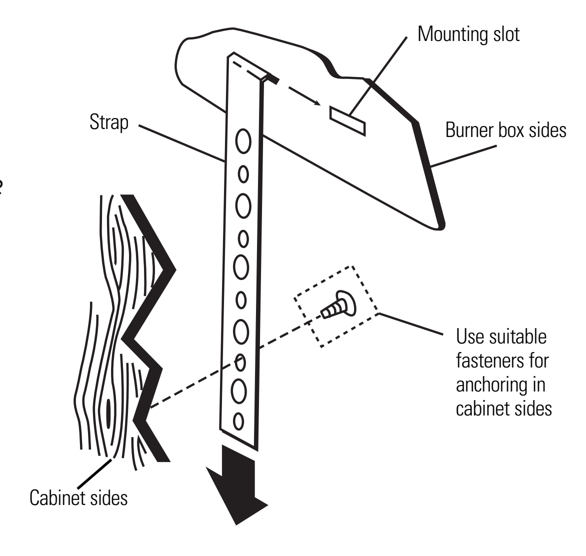
IMPORTANT: *The junction box must be located where it will allow slack in the conduit for serviceability. If installing over a GSM2100 dishwasher, the center of the junction box must be installed 5" to 7" below the cooktop lip, so it does not interfere with the dishwasher installation or operation.*

Install the counter unit in the cutout opening.

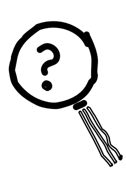
NOTE: *If the unit is being installed in a blind counter (one with no cabinet opening below) or over a GSM2100 dishwasher, wire connections must be made before putting the unit into the cutout.*

Secure the cooktop unit to the counter using the side retainers and screws shipped with the unit.

- For thicker counters (greater than 1″ thick), hold down straps should be used to install the cooktop. They are included with some models, or can be ordered, GE model number WB2K5328.
- To attach the cooktop to the counter, insert the hold-down strap into the slots on each side of the unit (see diagram).
- Use suitable screws to attach the cooktop to the counter as shown. The cooktop must rest on the metal flange around the burner box.



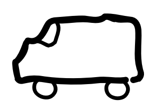
Before You Call For Service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Surface units not functioning properly	**The surface units are not plugged in solidly.**	• With the controls off, check to make sure the surface unit is plugged completely into the receptacle.
	The surface unit controls are improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface unit you are using.
	The drip pans are not set securely in the cooktop.	• With the controls off, check to make sure the drip pan is in the recess in the cooktop and that the opening in the pan lines up with the receptacle.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Built-In Cooktop Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, visit us at ge.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). In Canada, call 1.800.561.3344. Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	We Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover (for customers in the United States):

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Cleaning or servicing of the air gap device in the drain line.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. Proof of original purchase date is needed to obtain service under the warranty. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

What Is Not Covered (for customers in Canada):

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation.**
  If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connecting facilities.
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Damage caused after delivery.**

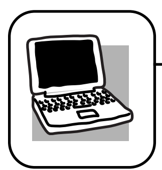
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within Canada. In home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

WARRANTOR IS NOT RESPONSIBLE FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

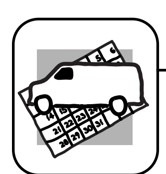
Warrantor: MABE CANADA INC.

Consumer Support.



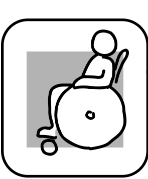
GE Appliances Website **ge.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



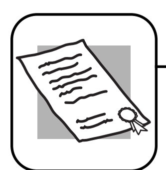
Schedule Service **ge.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



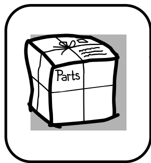
Real Life Design Studio **ge.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties **ge.com**

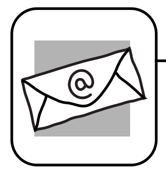
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories **ge.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

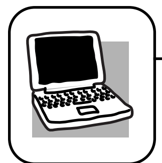
Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us **ge.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance **ge.com**

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Printed in the United States

Table de cuisson
électrique intégrée

www.electromenagersge.ca

Produit de qualité GE

Manuel d'utilisation et Instructions d'installation

JP200
JP201
JP202

Inscrivez ici le modèle et le numéro de série :

Modèle __________________

Numéro de série __________

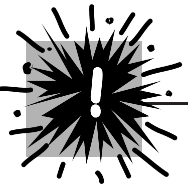
Ces informations figurent sur la plaque signalétique située sur le fond de la table de cuisson.

49-80511 10-07 JR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

⚠AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion et de chocs électriques, et prévenir tout dommage, blessure ou décès.



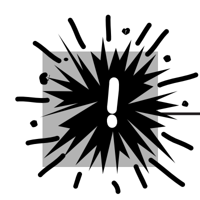
MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre table de cuisson, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toute autre réparation à un réparateur qualifié.
- Assurez-vous que votre électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le afin de pouvoir le trouver facilement.
- Avant d'effectuer une réparation, COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA TABLE DE CUISSON EN ENLEVANT LE FUSIBLE OU EN DÉCLENCHANT LE DISJONCTEUR AU PANNEAU DE DISTRIBUTION DE LA RÉSIDENCE.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un électroménager qui fonctionne. Ils ne doivent jamais s'asseoir ou monter sur une pièce quelconque de l'électroménager.
- Ne laissez personne grimper ou monter sur la table de cuisson, ou s'y agripper.
- ***ATTENTION :*** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la table de cuisson des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et pourraient se blesser gravement.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des éléments de surface brûlants et causer de graves brûlures.
- Gardez toujours les linges à vaisselle, les serviettes, les mitaines de four et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
- Gardez toujours les ustensiles en plastique ou en bois et les aliments en conserve à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.

⚠AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire les risques d'incendie ou d'explosion et de chocs électriques, et prévenir tout dommage, blessure ou décès.



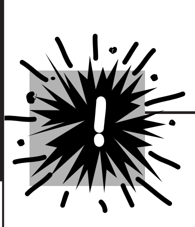
MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute pièce de la table de cuisson.
- Gardez toujours les revêtements muraux, les rideaux et les draperies inflammables à une distance sécuritaire de votre table de cuisson.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou mitaines de four entrer en contact avec les éléments de surface brûlants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu. Ils peuvent prendre feu au contact d'un élément de surface brûlant.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les éléments. Étouffez ensuite les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

  Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

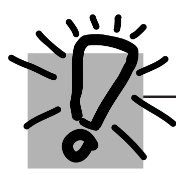


⚠AVERTISSEMENT!

MESURES DE SÉCURITÉ

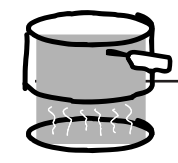
- Ne rangez pas de substances inflammables à proximité de la table de cuisson.
- Gardez toujours la hotte et le filtre à graisses propres afin d'assurer une bonne ventilation et d'éviter les feux de graisses.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez pas de graisse ou autres substances inflammables s'accumuler sur la table de cuisson.
- Ne touchez pas aux éléments de surface. Ils peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures, même s'ils ne sont pas rouges. Pendant et après leur utilisation, ne touchez pas aux éléments et évitez que vos vêtements ou autres matériaux inflammables entrent en contact avec les éléments ou les surfaces autour des éléments; laissez-les d'abord refroidir suffisamment.

  Les surfaces susceptibles de devenir brûlantes comprennent notamment la surface de cuisson et les parties faisant face à la table de cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, tournez toujours la poignée des ustensiles de cuisson vers le centre de la table de cuisson, en évitant de la placer au-dessus d'un élément adjacent.
- Éteignez toujours l'élément de surface avant d'enlever l'ustensile de cuisson.
- Pour éviter toute possibilité de brûlure ou de secousse électrique, assurez-vous toujours que les contrôles de toutes les unités de surface se trouvent en position ***OFF (arrêt)*** et que tous les serpentins soient froids avant d'essayer de soulever ou d'enlever une unité de surface.
- Ne trempez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne les mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle.
- Ne nettoyez jamais la surface de cuisson quand elle est chaude. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs toxiques, et les torchons humides peuvent causer des brûlures de vapeur s'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments sur la table de cuisson lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- Gardez la table de cuisson propre et exempte de toute accumulation de graisse ou d'aliments renversés qui pourraient prendre feu.
- Ne faites jamais chauffer des contenants d'aliments fermés. En raison de l'accumulation de pression à l'intérieur, les contenants pourraient éclater et causer des blessures.
- Ne laissez jamais des contenants de graisse ou d'huile sur votre table de cuisson ou à proximité de celle-ci.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.



FAITES CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE À COEUR...

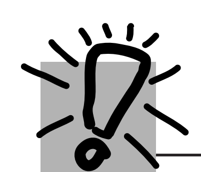
Faites cuire la viande et la volaille à coeur—la température INTERNE de la viande doit être d'au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille d'au moins 82 °C (180 °F). La cuisson à ces températures internes assure généralement une bonne protection contre les intoxications alimentaires.



ÉLÉMENTS DE SURFACE

Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—Cet appareil est équipé avec des unités de surface de tailles différentes. Choisissez un ustensile à fond plat et suffisamment grand pour couvrir toute la surface de l'élément chauffant. Lorsque vous utilisez un ustensile plus petit, une partie de l'élément de surface est exposée et vos vêtements risquent de prendre feu au contact de l'élément. De plus, lorsque l'ustensile de cuisson est approprié à l'élément de surface, la cuisson est plus efficace.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à un réglage élevé. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Assurez-vous que les lèchefrites et le conduit de ventilation ne soient pas recouverts et soient bien placés. Leur absence pendant la cuisson peut endommager les pièces et le câblage de votre cuisinière.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les lèchefrites. Une mauvaise utilisation du papier d'aluminium peut faire courir un risque de secousse électrique, d'incendie ou de dommage à la table de cuisson.
- Seuls certains types de verre, de céramique, de terre cuite ou matériaux similaires conviennent à la cuisson sur la table de cuisson. D'autres matériaux peuvent casser en raison du brusque changement de température.
- Ne nettoyez jamais la surface de cuisson quand elle est chaude. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs toxiques, et les torchons humides peuvent causer des brûlures de vapeur s'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Surveillez toujours les aliments que vous faites frire à un réglage de température moyen ou élevé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner l'huile qui risque alors de déborder du récipient.
- Pour la haute friture, utilisez le moins de graisse possible afin d'éviter qu'elle ne déborde au moment où vous ajouterez des aliments.
- Lorsque vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez bien l'huile avant de la faire chauffer, ou remuez la graisse pendant qu'elle fond.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la haute friture, lorsque cela est possible, afin d'empêcher que la graisse fume.
- Ne tentez jamais de déplacer un récipient rempli d'huile chaude, plus particulièrement une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

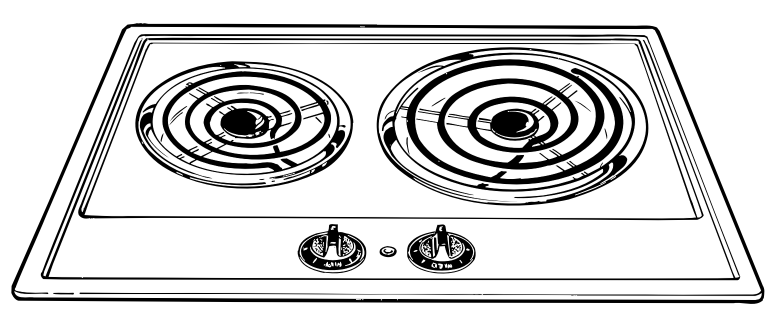


VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES MESURES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Utilisation de la table de cuisson.

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon votre modèle.



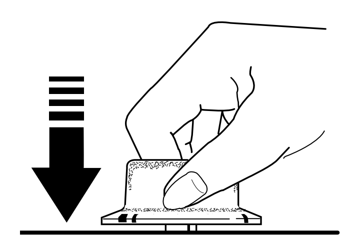
Commandes de la table de cuisson

Les unités de surface et les commandes sont conçues pour vous fournir une infinité de choix de cuisson pour cuisiner avec votre table de cuisson.

Le bouton émet un ***clic*** sur les positions ***OFF*** et ***HI.***

Lorsque vous cuisinez dans une cuisine silencieuse, il est possible d'entendre des ***cliquetis***—cela indique que les réglages de température sélectionnés sont confirmés.

Un changement pour des températures plus élevées sera toujours plus rapide que pour des températures plus faibles.



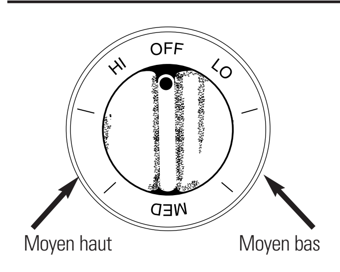
Utilisation des commandes

1. Saisissez le bouton de commande et enfoncez-le.
2. Tournez le bouton sur le réglage de température souhaitée.

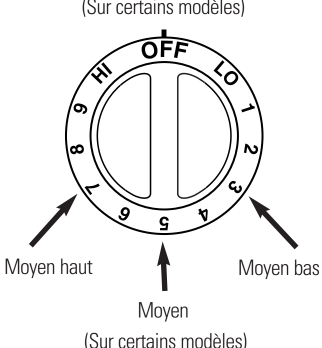
Le bouton doit être enfoncé uniquement pour quitter la position ***OFF***. Lorsque le bouton est dans une position autre que ***OFF***, il peut tourner sans avoir besoin d'être enfoncé.

Assurez-vous de ramener le bouton de commande sur la position ***OFF*** lorsque vous avez terminé de cuisiner.

Un indicateur lumineux s'allume lorsqu'une unité de surface est en marche.



(Sur certains modèles)



(Sur certains modèles)

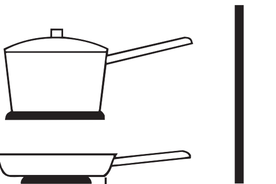
Guide de réglage de température

HI	Démarrage rapide pour la cuisine ; pour faire bouillir de l'eau.
Moyen haut, 7–9	*(Réglage à mi-chemin entre HI et MED)* Maintient une ébullition rapide pour de grandes quantités d'aliments.
MED, 4–6	Pour sauter et faire dorer ; maintient une ébullition moyenne ou faible pour les aliments.
Moyen bas, 1–3	*(Réglage à mi-chemin entre MED et LO)* Pour cuisiner après un démarrage à ***HI*** ; pour cuire avec un peu d'eau dans une casserole couverte.
LO	Pour cuire à la vapeur du riz, des céréales ; maintient les aliments à une température de service. Pour une cuisson à feu doux ou faible. Avec le réglage ***LO***, faites fondre du chocolat et du beurre sur une petite unité de surface.

REMARQUE : *avec le réglage HI ou Moyen haut (7-9), ne laissez jamais les aliments sans surveillance. Des débordements peuvent provoquer de la fumée ; des projections graisseuses peuvent prendre feu.*

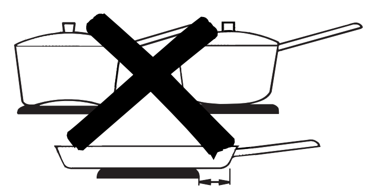
Conseils sur la batterie de cuisine.

Correct



Pas plus de 1 pouce (2,5 cm)

Incorrect



Plus de 1 pouce (2,5 cm)

Utilisez une batterie de cuisine d'un poids moyen ou lourd. Une batterie de cuisine en aluminium est plus conductrice de chaleur que les autres métaux. Les batteries de cuisine en fonte et en fonte émaillée sont lentes à absorber la chaleur, mais elles cuisent régulièrement à des températures faibles à moyennes. Les casseroles en acier peuvent cuire irrégulièrement si l'acier n'est pas associé à d'autres métaux.

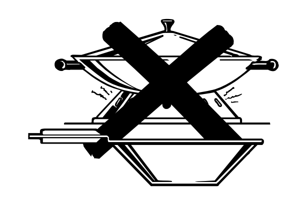
Pour de meilleurs résultats de cuisson, les casseroles doivent avoir un fond plat. Faites correspondre la taille de la casserole avec la taille de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser de plus de 2,5 cm (1 pouce) le bord de l'anneau de garniture.

Bain de friture

Ne remplissez pas trop le récipient avec de la matière grasse qui pourrait être projetée lors de l'ajout des aliments. Les aliments froids bouillonnent vigoureusement.

Surveillez la friture des aliments à hautes températures. Nettoyez et enlevez la graisse projetée sur les alentours et la hotte.

Cuisson au wok



Utilisez uniquement des woks à fond plat.

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des woks à fond plat. Ils sont disponibles chez votre détaillant local.

N'utilisez pas de woks équipés d'un socle circulaire. L'utilisation de ce type de woks, avec ou sans le socle en place, peut être dangereuse. Le positionnement d'un socle sur l'unité de surface provoquera une montée de chaleur qui endommagera la table de cuisson.

N'essayez pas d'utiliser de tels woks sans le socle. Vous pourriez sérieusement vous brûler si le wok se renverse.

Conseils sur la fabrication de conserves

Assurez-vous que le stérilisateur est bien centré sur l'unité de surface.

Assurez-vous que le stérilisateur possède un fond plat.

Utilisez des recettes et des procédures en provenance de sources réputées. Elles sont disponibles chez les fabricants comme Ball® et Kerr®, ainsi qu'au Service d'extension du Département de l'agriculture.

Pour éviter les brûlures provoquées par la vapeur ou la chaleur, faites attention en faisant des conserves.

Entretien et nettoyage de la table de cuisson.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson.

Un nettoyage et un entretien corrects sont importants pour que votre table de cuisson vous procure un service efficace et satisfaisant. Respectez soigneusement ces consignes d'entretien de votre table de cuisson pour garantir une maintenance sûre et correcte.

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être démontés pour un nettoyage plus facile.

Assurez-vous que les boutons sont en position ***OFF*** et tirez-les en arrière pour les démonter.

Les boutons peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou ils peuvent aussi être lavés dans de l'eau savonneuse. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant le remontage.

Replacez les boutons en position ***OFF*** pour garantir un fonctionnement correct.

Table de cuisson en porcelaine émaillée *(sur certains modèles)*

La finition en porcelaine émaillée est solide mais elle peut se briser en cas de mauvaise utilisation.

La finition résiste à l'acide. Cependant, toute projection d'aliments acides (comme du jus de fruits, de la tomate ou du vinaigre) doit être évitée sur la finition.

Si des projections acides se produisent sur la table de cuisson chaude, utilisez une serviette en papier sèche ou un chiffon pour l'essuyer aussitôt. Lorsque la surface est froide, lavez-la avec de l'eau savonneuse. Rincez-la bien.

Pour les autres projections comme les éclaboussures de graisse, lavez-les avec de l'eau savonneuse ou un nettoyant en poudre, une fois que la surface a refroidi. Rincez bien. Astiquez avec un chiffon sec.

Table de cuisson en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ; il rayerait la surface.

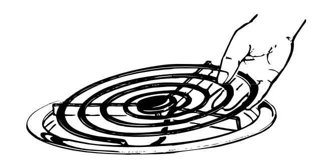
Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau savonneuse chaude ou un nettoyant ou une cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Respectez les instructions du nettoyant pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable.

Pour en savoir plus sur l'achat d'un nettoyant ou d'une cire à acier inoxydable, ou pour localiser un distributeur près de chez vous, veuillez contacter notre numéro d'appel gratuit :

Centre national de pièces détachées ***1.800.661.1616***

electromenagersge.ca

Pour nettoyer les unités de surface, tournez le bouton de commande sur la plus haute température pendant une minute. Les résistances feront brûler les saletés.



Levez l'unité de surface d'environ 1 pouce (2,5 cm) au-dessus du lèchefrite et sortez-la.

Unités de surface et lèchefrites

ATTENTION

- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur ***OFF*** et que les unités de surface sont froides avant de tenter de les démonter.
- Ne plongez pas les unités de surface dans un liquide quelconque.
- Ne nettoyez pas les unités de surface dans un lave-vaisselle.
- Ne pliez pas les broches de connexion des unités de surface.
- Ne tentez pas de nettoyer, de régler ou de réparer en aucune manière la prise de connexion.

Pour démonter une unité de surface

Pour enlever et nettoyer les lèchefrites, les unités de surface doivent d'abord être démontées.

Levez l'unité de surface d'environ 2,5 cm (1 pouce) au-dessus du lèchefrite et sortez-la.

Ne levez pas l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce). Dans le cas contraire, elle peut ne pas se poser à plat lorsque vous la remonterez.

Le levage répété de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce) au-dessus du lèchefrite peut endommager définitivement la prise de connexion.

Pour remonter une unité de surface

- Remontez le lèchefrite dans le logement de la table de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture du lèchefrite est alignée avec la prise.
- Insérez les broches de l'unité de surface, à travers l'ouverture du lèchefrite, dans la prise.
- Guidez l'unité de surface en place afin qu'elle repose entièrement à plat.

Lèchefrites

Démontez les unités de surface. Puis sortez les lèchefrites.

Pour de meilleurs résultats, nettoyez les lèchefrites à la main. Placez-les dans un conteneur fermé (ou un sac plastique) avec 1/4 de tasse (60 ml) d'ammoniaque pour dissoudre la saleté. Puis, frottez-les avec un tampon à récurer savonneux si nécessaire. Rincez-les avec de l'eau propre et astiquez-les avec un chiffon doux propre.

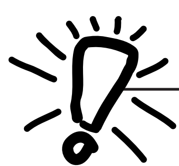
Les lèchefrites peuvent aussi se laver au lave-vaisselle.

Nettoyez régulièrement la zone sous les lèchefrites. Les amas de saleté, notamment de graisse, peuvent prendre feu.

Ne recouvrez pas les lèchefrites avec du papier d'aluminium. L'utilisation de papier d'aluminium à proximité de la prise peut provoquer un choc électrique, un incendie ou endommager la table de cuisson.

Installation de la table de cuisson.

Lisez attentivement la totalité de ces instructions.



Avant de commencer

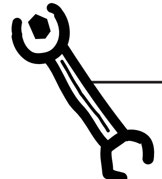
Lisez attentivement la totalité de ces instructions.

IMPORTANT—*Conservez ces instructions à l'usage de l'inspecteur local.*

IMPORTANT—*Respectez toutes les normes et les réglementations en vigueur.*

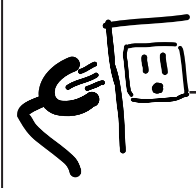
REMARQUE À L'INSTALLATEUR—*Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.*

REMARQUE : cet appareil doit être correctement raccordé à la terre.



Outillage nécessaire

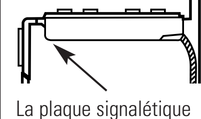
- Mèche à percer de 1/8"
- Perceuse électrique ou à main
- Tournevis à tête plate
- Crayon
- Règle ou ruban de mesure et limande
- Scie à main ou scie égoïne



Exigences électriques

ATTENTION : *pour votre sécurité personnelle, enlevez le fusible ou désarmez le disjoncteur avant de commencer l'installation.*

Cet appareil doit être alimenté avec la tension et la fréquence correctes, branché sur un circuit dérivé individuel, correctement raccordé à la terre, protégé par un coupe-circuit ou un fusible de temporisation, comme indiqué sur la plaque signalétique.



La plaque signalétique est située sur le fond de la table de cuisson, à l'avant centre.

Tous les branchements de fils doivent être effectués conformément aux normes locales et correctement isolés. Consultez votre administration locale pour connaître les normes et les réglementations électriques en vigueur.

En l'absence de normes électriques locales, le Code national de l'électricité, ANSI/NFPAN N°70 dernière édition, régissant les installations électriques, doit être respecté.

Une copie du Code national de l'électricité peut être commandée à :

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02260

Si vous ne raccordez pas correctement votre unité encastrée conformément aux normes en vigueur, vous pouvez créer une situation dangereuse.

Branchements électriques

⚠ DANGER : *l'alimentation électrique de la ligne d'alimentation de l'unité encastrée doit être coupée avant effectuer les raccordements de ligne. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des blessures graves ou la mort.*

Vous devez utiliser un système électrique à deux fils, 208/240 V CA, 60 Hz. Un fil blanc (neutre) n'est pas nécessaire pour cet appareil. Le fil blanc en provenance de l'alimentation électrique domestique peut être isolé et fixé dans le boîtier de connexion. ***Si votre câblage est en aluminium, des raccordements correctement installés et prêts pour l'utilisation d'un câblage en aluminium et cuivre doivent être employés.***

Utilisez une taille minimale de fil de cuivre N°12 avec un fusible de 20 ampères ou un disjoncteur pour les systèmes électriques 208/240 volts.

Lors du raccordement des fils, utilisez la totalité de la longueur de câble fournie. Le câble ne doit pas être coupé.

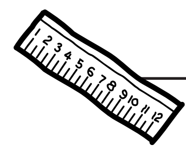
Branchez les fils rouge et noir en provenance de la ligne de l'unité encastrée aux connexions correspondantes du boîtier de connexion.

Le fil de terre dénudé du câble doit être raccordé au châssis de l'unité encastrée. Il doit être raccordé à la mise à la terre de l'alimentation électrique domestique.

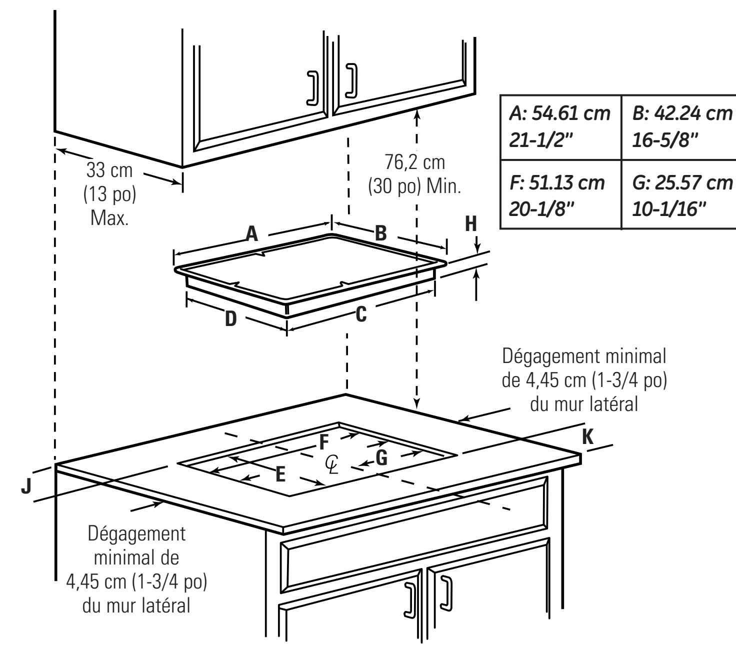
Emplacement d'installation type.

(En cas d'installation de la table de cuisson sur un lave-vaisselle GSM2100, passez à la page suivante)

Lisez attentivement la totalité de ces instructions.



Dimensions et dégagements



Dimensions de l'unité et de la découpe

A: 54.61 cm 21-1/2"	*B: 42.24 cm 16-5/8"*	*C: 50.64 cm 19-15/16"*	*D: 40.48 cm 15-15/16"*	*E: 40.92 cm 16-1/8"*
F: 51.13 cm 20-1/8"	*G: 25.57 cm 10-1/16"*	*H: 7.62 cm 3"*	*J: 5.08 cm 2" Min.*	*K: 6.98 cm 2-3/4" Min.*

Cette unité encastrée doit être installée avec les boutons de commande dirigés vers l'avant ou le côté.

De l'espace sur le comptoir doit être fourni pour l'installation de l'unité encastrée. Lors du choix d'un emplacement, tenez compte des points suivants :

- La table de cuisson doit être facilement accessible et éclairée par la lumière naturelle pendant la journée.
- Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie au-dessus des unités de surface chaudes, il est préférable d'éviter l'installation de placards de rangement au-dessus des unités de surface. Si un espace de rangement doit être aménagé, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'un minimum de 12,7 cm (5 po) au-delà du bas des placards. Les placards installés au-dessus de l'unité encastrée ne doivent dépasser 33,02 cm (13 po) en profondeur et doivent être à au moins 76,2 cm (30 po) au-dessus de la table de cuisson.
- Pour en garantir la précision, il est préférable d'utiliser un gabarit pour effectuer la découpe dans le comptoir. Consultez l'illustration ci-dessus et le tableau pour connaître les dimensions requises.

Les dégagements minimaux suivants doivent être conservés :

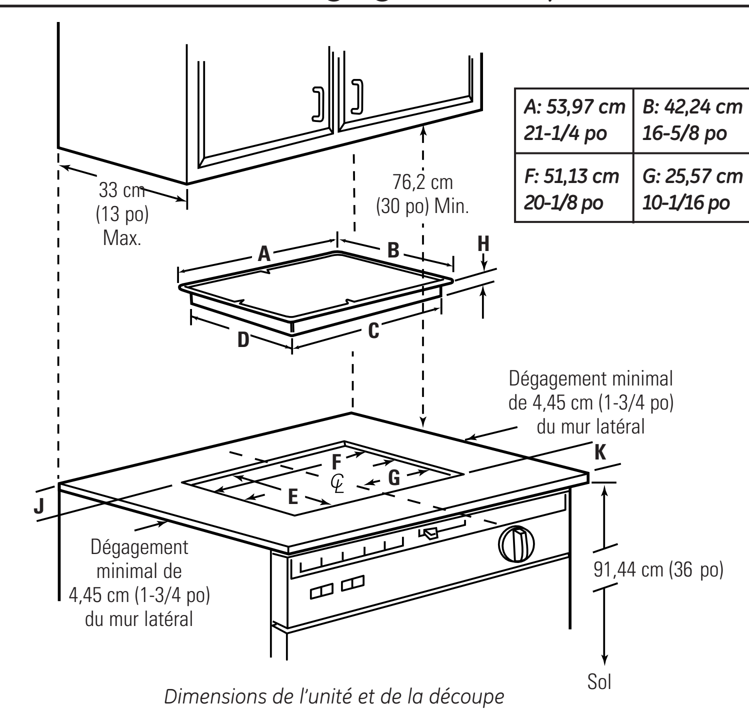
- ***6,98 cm (2-3/4 po)*** de dégagement minimal entre le bord avant de l'unité encastrée et le bord avant du comptoir.
- ***76,2 cm (30 po)*** de dégagement vertical minimal de la table de cuisson jusqu'à la surface supérieure la plus proche.
- ***38,1 cm (15 po)*** de dégagement vertical minimal vers les placards adjacents.
- ***3,81 cm (1-1/2 po)*** de dégagement vertical minimal entre le fond de la table de cuisson et tout matériel combustible, par exemple des étagères.

Installation optionnel au-dessus d'un lave-vaisselle GE Undersink modèle GSM2100.

(Si vous n'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle, passez à la page suivante)

Lisez attentivement la totalité de ces instructions.

Dimensions et dégagements pour l'installation optionnelle



Dimensions de l'unité et de la découpe

A: 53,97 cm 21-1/4 po	B: 42,24 cm 16-5/8 po	C: 50,64 cm 19-15/16 po	D: 40,48 cm 15-15/16 po	E: 40,92 cm 16-1/8 po
F: 51,13 cm 20-1/8 po	G: 25,57 cm 10-1/16 po	H: 7,62 cm 3 po	J: 5,08 cm 2 po Min.	K: 9,52 cm 3-3/4 po Min.

Cette unité encastrée doit être installée avec les boutons de commande dirigés vers l'avant du comptoir.

De l'espace sur le comptoir doit être fourni pour l'installation de l'unité encastrée. Lors du choix de l'emplacement de la table de cuisson et du lave-vaisselle, tenez compte des points suivants :

- Lors de l'installation au-dessus d'un lave-vaisselle, les modèles de table de cuisson JP200, JP201 et JP202 sont homologués uniquement pour une installation au-dessus d'un lave-vaisselle GE Undersink modèle GSM2100. Installez le lave-vaisselle conformément aux instructions d'installation séparées, fournies avec le lave-vaisselle.
- La table de cuisson doit être facilement accessible et éclairée par la lumière naturelle pendant la journée.
- Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie au-dessus des unités de surface chaudes, il est préférable d'éviter l'installation de placards de rangement au-dessus des unités de surface. Si un espace de rangement doit être aménagé, le risque peut être réduit en installant une hotte qui dépasse horizontalement d'un minimum de 12,7 cm (5 po) au-delà du bas des placards. Les placards installés au-dessus de l'unité encastrée ne doivent dépasser 33,02 cm (13 po) en profondeur et doivent être à au moins 76,2 cm (30 po) au-dessus de la table de cuisson.
- La table de cuisson doit être centrée de droite à gauche au-dessus du lave-vaisselle.
- Pour en garantir la précision, il est préférable d'utiliser un gabarit pour effectuer la découpe dans le comptoir. Consultez l'illustration ci-dessus et le tableau pour connaître les dimensions requises.

Les dégagements minimaux suivants doivent être conservés :

- ***9,52 cm (3-3/4)*** de dégagement minimal entre le bord avant de l'unité encastrée et le bord avant du comptoir.
- ***76,2 cm (30 po)*** de dégagement vertical minimal de la table de cuisson jusqu'à la surface supérieure la plus proche.
- ***38,1 cm (15 po)*** de dégagement vertical minimal vers les placards adjacents.

Installation de la table de cuisson.

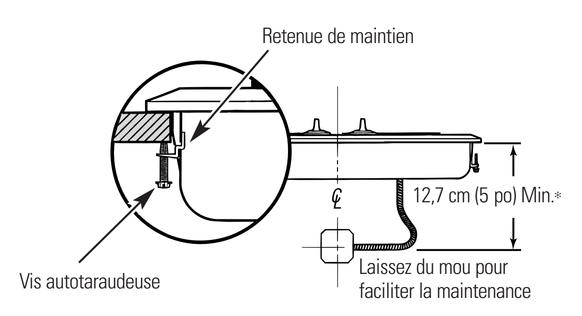
Lisez attentivement la totalité de ces instructions.



Instructions d'installation

Assurez-vous que cette découpe n'interfère pas avec la structure du placard en façade

12,7 cm (5 po) Min.*



* **Distance maximale de 17,78 cm (7 po) lors de l'installation au-dessus d'un lave-vaisselle GSM2100**

Suggestion de montage d'un boîtier de connexion homologué.

Avant d'installer l'unité encastrée ou de la déplacer dans un autre emplacement, demandez à un électricien de vérifier :

- Que votre domicile bénéficie d'un service électrique approprié.
- Que l'ajout de l'unité encastrée ne surchargera pas le circuit domestique utilisé.

⚠DANGER : *débranchez toujours le circuit électrique de l'unité avant une réparation ou l'entretien de l'unité encastrée. Pour ce faire, démontez le fusible ou désarmez le disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un choc électrique grave ou même mortel. Sachez où se trouve le disjoncteur de votre alimentation électrique. Si vous ne le savez pas, demandez à votre électricien.*

Installez un boîtier de connexion homologué là où il sera facilement accessible par l'avant du placard de l'unité encastrée.

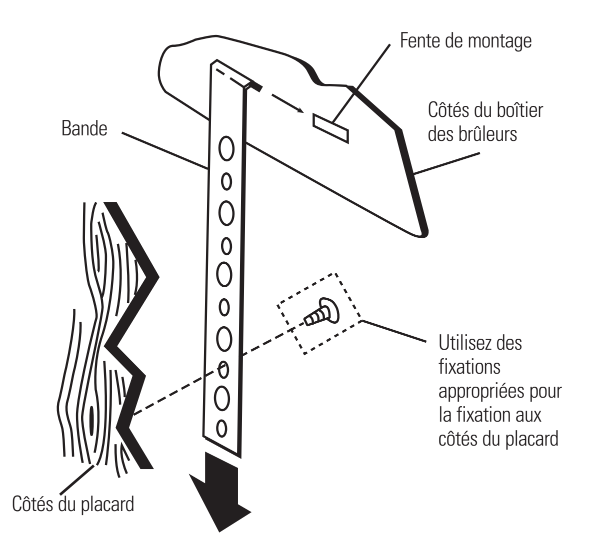
IMPORTANT : *le boîtier de connexion doit être situé dans un endroit où il permet de laisser du mou dans le câblage pour faciliter la maintenance. Pour une installation au-dessus d'un lave-vaisselle GSM2100, le centre du boîtier de connexion doit être installé à 12,7 cm (5 po) à 17,78 cm (7 po) sous le rebord de la table de cuisson, afin qu'il n'interfère pas avec l'installation ou le fonctionnement du lave-vaisselle.*

Insérez l'unité encastrée dans la découpe.

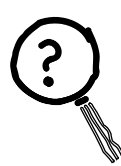
REMARQUE : *si l'unité est installée dans un comptoir aveugle (sans porte, ni accès par en dessous) ou au-dessus d'un lave-vaisselle GSM2100, les raccordements du câblage doivent être effectués avant l'insertion de l'unité dans la découpe.*

Fixez la table de cuisson au comptoir en utilisant les retenues latérales et les vis fournies avec l'unité.

- Pour les comptoirs plus épais (épaisseur supérieure à 2,5 cm (1 po), des bandes de maintien doivent être utilisées pour fixer la table de cuisson. Elles sont fournies avec certains modèles ou elles peuvent être commandées chez GE, modèle N° WB2K5328.
- Pour fixer la table de cuisson au comptoir, insérez les bandes de maintien dans les fentes de chaque côté de l'unité (voir le schéma).
- Utilisez des vis appropriées pour fixer la table de cuisson au comptoir comme illustré. La table de cuisson doit reposer sur le rebord métallique autour du boîtier des brûleurs.



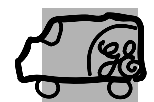
Avant de contacter le service après-vente…



Astuces de dépannage
Économisez du temps et de l'argent ! Consultez d'abord le tableau de cette page et vous n'aurez peut-être pas besoin de contacter le service après-vente.

Problème	*Causes possibles*	*Remèdes*
Les unités de surface ne fonctionnent pas correctement	**Les unités de surface ne sont pas raccordées correctement.**	• Avec le bouton de commande sur OFF, vérifiez que l'unité de surface est correctement branchée dans la prise de connexion.
	Le bouton de l'unité de surface n'est pas correctement installé.	• Vérifiez que le bouton de commande correct est installé pour l'unité de surface utilisée.
	Les lèchefrites ne sont pas fixés correctement dans la table de cuisson.	• Avec le bouton de commande sur OFF, vérifiez que le lèchefrite est inséré dans le logement de la table de cuisson et que l'ouverture du lèchefrite est alignée avec la prise.
	Un fusible de votre domicile peut avoir grillé ou le disjoncteur est désarmé.	• Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur.

Garantie GE de la table de cuisson électrique intégrée



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour obtenir du service en ligne 24 heures par jour, veuillez nous visiter au site www.electromenagersge.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre facture ici. La preuve d'achat originale sera nécessaire pour bénéficier des services de garantie.

Pour la période de :	*Ce qui remplacera*
Une année *À partir de la date d'achat originale*	***Toute pièce détachée*** de la table de cuisson qui tomberait en panne à cause d'un défaut matériel ou de main-d'ouvre. Pendant cette ***garantie limitée d'une année,*** GE fournira aussi, ***gratuitement,*** toute main-d'ouvre et service à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce qui n'est pas couvert :

- **Les déplacements à domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.**
- **Une installation, une livraison ou une maintenance incorrecte.**
- **Une panne de l'appareil dans le cas d'un abus, d'une mauvaise utilisation, ou d'une utilisation autre que celle prévue, ou d'une utilisation commerciale.**
- **Le remplacement des fusibles du domicile ou la réinitialisation des disjoncteurs.**
- **Un dommage de l'appareil provoqué par un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Un dommage annexe ou consécutif provoqué par d'éventuels défauts de cet appareil.**
- **Un dommage provoqué après la livraison.**
- **Un appareil non accessible pour exécuter la réparation nécessaire.**

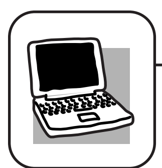
EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES —votre seul et unique recours réside dans la réparation de l'appareil telle qu'elle est définie dans cette garantie limitée. Toutes autres garanties implicites, y compris les garanties implicites de valeur commerciale ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à une année ou à la plus petite période autorisée par la loi.

Cette garantie est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire successif pour les appareils achetés pour un usage domestique au Canada. Si cet appareil est installé dans un endroit où il n'existe pas de service après-vente agréé GE, vous pouvez avoir à prendre en charge les frais de transport, ou il peut vous être demandé d'apporter l'appareil dans un service après-vente GE agréé pour réparation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages annexes ou consécutifs. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et il est possible que vous puissiez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître quels sont vos droits légaux, consultez le bureau de service aux consommateurs local ou provincial ou le ministère de la Justice.

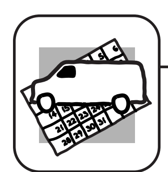
Garant : Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

Assistance du consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE **www.electromenagersge.ca**

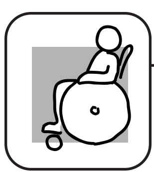
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations **1.800.561.3344**

Service de réparations GE est tout près de vous.

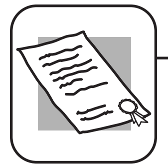
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

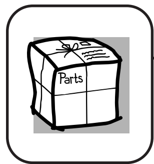
Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Prolongation de garantie **www.electromenagersge.ca**

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.800.461.3636.

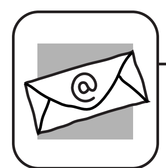


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Les consommateurs au Canada peuvent commander des pièces et des accessoires en ligne au site www.electromenagersge.ca, 24 heures sur 24 et tous les jours, ou par téléphone au 1.800.661.1616 pendant les heures de bureau.

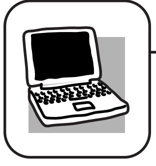


Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails–numéro de téléphone compris–au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager **www.electromenagersge.ca**

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Printed in the United States